ANNO VI.

SABBATO
4. SETTEM.

N.° 23.

1847

L' AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D' INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

AGRICOLTURA

RACCOLTA E CONSERVAZIONE DELLE PATATE

Il sig. Radizza, maestro di agricoltura teorico-pratica in Trieste, pubblicò un' interessante memoria *sulle cause della cancrena delle patate*, e in essa vi discorre ben anco del modo di coltivarle, raccoglierle e conservarle per garantirle in seguito dal morbo. Lasciando per ora il riferire le cause della cancrena, e il modo di coltivarle, prenderemo da essa memoria quanto risguarda la raccolta e la conservazione.

Pochi sono quelli che vi pongono mente alla raccolta delle patate, essendochè la maggior parte degli agricoltori non solo non attende il tempo della perfetta maturità, ma l' estrae dalla terra dietro la convenienza che ha di coltivare il campo per un altro prodotto, per cui le patate vengono raccolte ancora immature. Nello stato naturale in cui i tuberi si conservano fino a tanto che la loro vitalità passa nei nuovi germogli, essi pervengono necessariamente ogni anno allo stadio di perfetta maturità, e la semente che producono è vigorosa per una prospera propagazione.

Male fanno quindi coloro che tagliano gli steli sul campo quando vedono che i bulbi hanno già lunghi germogli, perchè essi sono essenzialmente necessarj per la completa formazione dei tuberi. Male anche fanno coloro che estraggono i tuberi prima che siano giunti alla loro perfetta maturazione, perchè avviene di loro quello che dei frutti, che sono malsani ed hanno sapore acerbo se si mangiano immaturi.

Affinchè quindi le patate si conservino sane, e per togliere che tralignino, non si devono mai levare da terra, se prima non sono perfettamente mature. La maturità dei tuberi si riconosce dal totale appassimento degli steli, e meglio ancora quando dissotterrando un gambo si osserva, che i tuberi si staccano facilmente dai ligamenti delle radici.

Si raccolgono le patate levando la ter-

ra dai gambi con destrezza col mezzo della zappa, se furono piantate alla rinfusa, e col mezzo dell' aratro, se vennero coltivate a file.

In America, nel Perù e per ogni dove le patate crescono spontanee; nello stato naturale esse sono tutto l' anno coperte, e persino gl' interstizj sono riempiuti di terra, di modo che i tuberi non sono giammai, o rarissime volte, in immediato contatto. Sotto terra sono le patate eziandio fuori del contatto dell' aria.

Noi al contrario raccogliendole le priviamo di questa copertura naturale, le esponiamo per più della metà dell' anno all' influenza dell' aria, e le portiamo alle cantine o nei magazzini accumulandole alla rinfusa, sicchè trovansi in contatto immediato tra loro; facendo con ciò l' opposto di quello che opera la natura nello stato naturale e nel paese indigeno delle patate. Ma il tempo viene che devesi pagare questa contravvenzione alle leggi della natura, e pur troppo vediamo nella malattia delle patate la punizione, per esserci allontanati dal metodo naturale di coltivarle, raccoglierle, e conservarle.

Giova sperare che la malattia svanirà, dappoichè conosciuta e tolta la causa, deve eziandio cessare l' effetto, e questa causa sarà tolta, quando noi anche nel metodo di conservare le patate ci approssimeremo a quello della natura.

Non v' à dubbio, che il nostro modo fin qui usato di conservare le patate in cantine ammuffite, umide e soverchiamente calde non abbia precipuamente contribuito allo sviluppo della cancrena solanina, perchè di questa verità possiamo facilmente convincerci, se consideriamo, che la natura le serba sempre coperte di terra, sottraendole con ciò al contatto dell' aria; se consideriamo inoltre, che nelle cantine umide e calde furono spesse volte rinvenuti dei tuberi fosforeggianti, la quale circostanza premette un certo grado di fermentazione, dal di cui sviluppo nell' interno del tubero dipende pure il precoce germogliamento, il quale talvolta si manifesta nelle patate depositate nelle cantine tantochè ci dobbiamo maravigliare, che la corruzione solanina non siasi manifestata qual malattia già molto tempo prima degli ultimi anni. Quanto abbiam detto ci convincerà, che le patate esposte all' aria si trovano tanto bene, quanto i pesci fuori dell' acqua.

Quando si abbiano raccolte le patate, che nei nostri paesi si devono estrarre dal terreno non solo a motivo del freddo, ma ben anco per sottoporre il campo ad altre coltivazioni, non si portino, come per lo passato, nelle cantine, ma bensì in apposite fosse; e se tutte non vuolsi, almeno quelle che sono destinate per la semente. Affinchè poi i bulbi non siano in reciproco contatto, si dispongono a strati, ciascuno de' quali viene coperto di paglia o musco, e non già di terra, perchè essa favorirebbe il precoce germogliamento dei tuberi: si continui la stratificazione fino tanto che manca uno o due piedi al totale riempimento della fossa. Questo spazio si riempie con paglia, musco o foglie di alberi, e sopra vi si forma un altro strato di terra compatta, che dovrà essere difesa dall' acqua piovana e dalla neve con un tetto, che si forma di rami di alberi silvestri intrecciati, sopra il quale tessuto si pongono delle piote di erba a guarentigia della pioggia e della neve.

Questo metodo di conservazione corrisponde ad ogni requisito, ed è principalmente commendevole per coloro che vogliono conservare le patate per uso della cucina.

Mi rimane però di far menzione di due circostanze che hanno relazione colla conservazione delle patate: la prima si è, che alcuni tuberi del raccolto del 1846, sui quali, nello scorso mese di ottobre, ho stacciato della polvere di carbone, ed alcuni altri che al tempo stesso ho asperso con acqua marina, sino al mese di febbrajo in cui scriveva il sig. Radizza, si conservarono buoni e sani; mentre altre patate depositate in cantina, come pel passato, perirono totalmente fino nello scorso mese di novembre, come quelle del raccolto del 1845.

Siccome il carbone ed il sale sono antisettici, è facile il comprendere, come questi due mezzi poterono contribuire al-

la buona conservazione delle patate. Nei viaggi di mare adunque e nelle città, dove non è opportuno di conservare le patate nelle fosse, si potrà vantaggiosamente usare o l'uno o l'altro di questi due antisettici. Z.

IGIENE DEL CONTADINO

LA PELLAGRA

(Continuazione e fine).

§. 15. V' hanno inoltre varie *anomalie* nella pellagra, che prendono carattere dalle circostanze individuali o locali, e varie *complicazioni* con altre malattie dominanti o costituzionali, di cui non è qui luogo il darne un minuzioso ragguaglio.

§. 16. La pellagra in molte famiglie si è resa adesso *ereditaria*, ciò che non era nella sua prima invasione, secondo che nota Odoardi. L' ereditarietà pellagrosa dipende da circostanze topografiche, dai matrimonii e dal metodo comune di vitto e di vita delle famiglie medesime.

§. 17. Riguardo alla sua *contagiosità* o *comunicabilità* ammessa da qualche trattatista, non abbiamo ancora dati positivi e abbastanza sicuri, onde poterla dichiarare veramente contagiosa.

§. 18. La pellagra attacca più il sesso femmineo che maschile, e più l'età media che la infantile o la senile. Si complica colla tisi polmonare, colla scrofola o colla scabia. Rispetta la classe civile, artigianesca ed agiata, ed anche miserabile della città, e non invade che la classe miserabile e bracciante delle campagne.

§. 19. Avendo riconosciuto per dati storico-geografici sicuri, che la pellagra non dipende dalle località, dal clima od altre cause cosmo - telluriche, ma dalla qualità degli alimenti, di cui si pasce il popolo che n'è invaso, rimane esclusa la sua *endemicità* finora ammessa dagli autori, dovendola riporre invece nella così detta classe dei *morbi cereali*.

§. 20. Tralasciando di parlare della sua condizione patologica essenziale o delle lesioni cadaveriche che si sogliono scoprire colla necroscopia, essendo studii e nozioni appartenenti ai soli medici, dirò qui qualcosa soltanto del metodo di cura da praticarsi nelle rispettive famiglie. Riconosciuta la causa della sua derivazione superiormente accennata, appena si viene in cognizione dei primi segnali di pellagra in un individuo, prima indicazione sarà quella di far cangiare all' infermo il metodo di vitto e di vita, e di usare un trattamento curativo blando antiflogistico - evacuante. Quindi abbandono totale dei soliti cibi di pane o polenta di sorgo, uso quotidiano di sostanze più salubri e nutrienti, in ispecialtà di latte fresco, di brodi e di carni fresche; pane di frumento e poco vino. Quindi la presa di qualche legger emetico e purgativo, come decozioni tamarindate, soluzioni cremorizzate, quindi l' impiego delle decozioni in primavera di radici raddolcenti, amaricanti e correttive, siccome la bardana il tarassaco la gramigna e la dulcamara in lievissima dose; quindi nella stagione più calda l' uso dei bagnuoli generali d' acqua dolce a lungo continuati; quindi la fuga dal cocìore del sole e l' esercizio moderato della persona in ore più miti e difese dagli ardori solari. Queste misure poi dovranno essere adattate ai diversi gradi del morbo, osservando che, segnatamente negli ultimi stadii, si addimanda pure qualche sottrazione di sangue generale o locale, secondo i visceri più congestionati o le complicanze morbose; ciò che spetta più propriamente al medico curante.

§. 21. Un medicamento di facile applicazione ed acquisto e di molto giovamento nella cura della pellagra, secondo le mie peculiari osservazioni ed esperienze, di cui non sò che nessun altro pratico abbia fino adesso fatto uso in questo morbo, si è la decozione a lungo continuata di *Lichene islandico*. Questa pre-

ziosa crittogama pruova assai bene ed abbonda sulle vette ed a bacio del nostro sistema alpico, dove viene raccolta a sacchi e portata in vendita dagli erboristi ne' mesi di luglio ed agosto. Raccolta questa pianta dai greppi calcarei a cui s' abbarbica, spurgata dalle materie eterogenee che v' hanno mescolate e posta a disseccare al sole od all' aria asciutta per alquanti giorni, onde perda alquanto della sua amarezza, se ne fa infusione alla dose calcolata di circa un' oncia medica per ogni libbra grossa veneta d' acqua comune, facendola bollire un quarto d' ora. La quale poi si cola per setaccio, ed indi la si beve alla dose di una chicchera comune ad ogni due ore, continuando in quest' uso per tutti i mesi del caldo. Per correggerne il soverchio amarore, Linneo prescriveva di gettare la prima acqua ove è suffuso, e molti seguono tuttavia questo metodo. Crichton e Tromsdorff suggerivano di aggiungervi del latte, o di farne infusione nel siero di latte, onde avvalorare la sua facoltà nutriente. Non così Giacomini, il quale ripete i benefici effetti del Lichene dal suo principio amaro alcaloideo, anzichè dalla fecola nutrizia. Fui tratto a farne uso nella pellagra dall' analogia, osservando che dai medici antichi e recenti s' impiegava con qualche vantaggio nella cura della tisichezza, dei tabidi, degli emaciati e delle affezioni scorbutiche, secondo Hyärne e Schonheir. Ond' è che Bruschi lo annovera tra i medicamenti anti-ettici, antiscettici ed anti - scorbutici. Rigatelli di Verona usò con vantaggio il suo alcaloide (il *licheníno* da lui stesso scoperto) contro le febbri periodiche intermittenti. Giacomini lo ha catalogato tra gli ipostenizzanti cardiaco - vascolari arteriosi; attività cui ripete particolarmente dalla *cetrarina* (forse *lichenina* di Rigatelli) che ha già scoperto il chimico Herberger.

Dai fatti sommarii da me osservati, che renderò in seguito più chiari colle relative storie mediche, sono tratto a preconizzare questo farmaco come rimedio utilissimo nella cura della pellagra, come quello che può soddisfare a molte indicazioni di moderare le diaree colliquative colla sua abbondosa mucillaggine vegetabile, di refocillare l' emaciazione colla sua fecola nutrizia, e di abbattere il processo lento-flogistico del sistema vascolare e membranaceo col suo principio amaricante od alcaloideo.

Perciò io faccio invito ai miei bravi colleghi che esercitano medicina particolarmente ne' luoghi subalpini, a voler esperire questo facile e comune medicamento nelle cure de' loro pellagrosi, che sono ordinariamente anche miserabili, potendosi questo calcolare il vero medicamento del povero, e riferirne poi pubblicamente i loro risultati a prò di questa miserissima porzione del genere umano.

§. 22. Ma si danno veramente *cure radicali* della pellagra già sviluppata, o non sono che *palliative*? Io credo che non si possa ottenere una curagione completa della pellagra che col cangiamento totale di vitto e di vita, ciò che si risolve in ultima analisi nella cura così detta *igienica, profilattica* o *preservativa,* di che sono ora per dire.

§. 23. Conoscendosi oggimai starsi la pellagra al grano-turco come causa ad effetto, e gli altri modificatori accusati dagli autori, come la miseria, l' insolazione, le fatiche, il sudiciume ec., non essere che cause predisponenti o concomitanti, ne nasce la legittima conseguenza che, per togliere o prevenire lo sviluppo della pellagra, conviene alienare o distruggere il difetto della causa prima. Credete con ciò ch' io intenda di dar bando assoluto dalle nostre terre a questo prezioso e ricco cereale, che costituisce oggidì la primaria derrata delle nostre campagne, e che previene le terribili carestie dei secoli di mezzo? Mai nò; chè non è questo lo scopo cui tendono questi studii. Troppo grave diffalta andrebbe a soffrirne la nostra agricoltura e troppo ardui ostacoli si vorrebbero propulsare. Mi limiterò dunque a por solamente sotto occhio i precipui difetti di questa biada,

che possono essere in causa della genesi della pellagra, onde vegga ciascuno per sè di farne riparo.

a) La non perfetta *maturità* e *stagionatura* del grano; sia che dipenda da annate frigide e piovose, sia dal clima troppo elevato, cretaceo o freddo, sia dal seminarlo in stagione troppo tarda, sia, finalmente, dalla qualità del grano-turco, che matura troppo tardi, siccome l' autunnale volgare, o il cinquantino, che si mette dopo la raccolta del frumento, il quale, quando non corre un autunno caldo ed asciutto, di raro assai matura, e, ad onta di ciò, si destina per cibo ordinario ai poveri coloni o braccianti di campagna. Il grano-turco non bene stagionato non può contenere nella sua mole una proporzionata dose di principj nutrienti ed assimilativi, oltrechè va soggetto facilmente all' acida fermentazione, ad ammuffire ed a contrarre alterazioni malefiche e nocive.

b) *L' umidità*. Il frumentone fra noi non si raccoglie dal campo che nel tardo autunno, ne' mesi di ottobre e novembre, in cui domina solitamente una nebbia fitta, bassa ed umida, o pioggie dirotte e continue. Oltracciò da molti contadini lo si ripone in stanze basse, umide, a volto, a pian-terreno, ammassato per mancanza di spazio. Per le quali circostanze va soggetto facilmente ad alterarsi ed ammorbare, rendendosi inetto alla nutrizione e nocivo all' economia animale.

c) *Le morbosità*. Il grano-turco, posto nelle circostanze succennate, contrae varie malattie. Le principali sono: la *macchia*, o *verderame* (*sporisorium maydis di Balardini*); il *carbone*, o *gozzo* (*uredo maydis*); lo *sprone del mays* (*sclerotium zeinum*); la *calandra* o *punteruolo* (*curculio granarius*); e la *tignuola* (*Finea granella*) dai quali parassiti viene corrosa e distrutta la parte fecolacea del grano, non rimanendo intatta che la sola buccia (crusca).

d) Il cattivo *ammanimento* e l' imperfetta *cucinatura* del pane e della polenta di grano-turco, come viene avvertito anche dal Triberti. Senza una previa seccura del grano, macinatura e stacciatura della farina, senza una conveniente levatura e cottura del pane, senza una regolare manipolazione e cucinatura della polenta, onde rendere digeribili i principj nutrizj od assimilativi per quell' ignota chimica preparazione che ricevono dal calore colla cottura, anzichè riescire un cibo nutriente e salubre, non può esercitar questa sostanza che una mala influenza sulla macchina umana e produrre a poco a poco quella morbosa alterazione, di cui è qui parola.

e) *L' esclusività* di questo cibo. Dopo la introduzione e la piena cultura del cereale indiano, i campagnuoli non si nutrono quotidianamente e quasi esclusivamente che di questo solo alimento mattina e sera, con poco e spesso insalubre companatico, siccome le ricotte dure od ammuffite. Si diè bando, si può dire, troppo ingratamente alle antiche culture di fave, di legumi, di segale, di orzi ec., con cui si ammannivano una volta buoni pani ed eccellenti minestre. Il frumento è destinato ad altri. Si vorrebbero perciò richiamare in uso gli antichi cereali o legumi, ed allargare vieppiù la cultura e il consumo dei pomi di terra, come alimento comune del povero e del campagnuolo. La promiscuità di tali cibi, in unione al pane ed alla polenta di grano-turco, apporterebbe a poco a poco un miglior essere ed un salutare cangiamento nel misto organico de' poveri villici.

f) Finalmente, la *diminuzione della pastorizia*. Avendo svegrato e ridotto a cultura di grano-turco gran parte di fondi sì di monte che di pianura, dove si raccoglievano foraggi e pasture per l' allevamento del bestiame domestico, fu mestieri per conseguenza diminuirne le stalle specialmente de' bovini. Ond' è che i contadini per la polenta si privarono quasi del tutto dell' uso del latte e delle carni fresche, tanto utili, insieme colle sostanze vegetabili, alla nutrizione e conservazione della macchina umana, in-

segnandoci la fisiologia dalla stessa struttura de' denti, esser l'uomo *omnivoro*.

Perciò la riduzione degli svegri e declivi alpestri a prati boscati ed a pascoli, e quindi l'aumento del bestiame domestico, da cui ritrarre una parte di latte e di carni fresche anche ad uso dei campagnuoli e de' pastori, sarebbe pure una delle migliori misure igienico - preservative contro l'invasione e l'ulteriore diffusione del fatal morbo *pellagra*.

J. FACEN.

VARIETÀ

CRONACA DEL MESE DI AGOSTO

Dopo che i popoli d'Europa hanno dato l'esempio d'una rassegnazione eroica, sopportando con coraggio e fermezza i lunghi patimenti della miseria e della fame, alla fine l'abbondanza ritorna, grazie alla Provvidenza, la quale ebbe pietà delle popolazioni affamate. La lezione è stata crudele; sarà essa almeno utile? Vogliamo sperarlo. Gli errori commessi più non si riprodurranno, e le ragioni che si addussero in favore dell'agricoltura verranno senza dubbio prese ad esame. Già vediamo che le promesse si riducono a fatti; poichè la Francia, ch'è sempre sulla via delle grandi riforme, istituisce delle scuole provinciali di agricoltura onde formare buoni campagnuoli o contromastri rurali, abili castaldi, e dei fattori e fittaiuoli intelligenti. Molti stati della Germania, il Belgio, e Roma fondarono delle scuole d'agricoltura; da per tutto gli animi sono disposti ad accettare questo movimento agricola che l'Europa reclama da lungo tempo. Spetta agli uomini responsabili del destino e della felicità dei popoli di dar vita alle idee veramente utili che formano il benessere del paese.

La terra quand'anche mantenesse sempre eguale la sua fertilità, non per questo aumenta di estensione nella proporzione dell'aumento della popolazione; ed a questa popolazione, qualunque cosa avvenga, vi abbisogna del pane per vivere. Questo è il problema che fa d'uopo risolvere; e noi riteniamo che questa soluzione puossi facilmente ottenere mediante un'agricoltura progressiva e incessantemente conquistatrice.

In Europa si va tuttodì dicendo che le risorse agricole non sono bastanti al mantenimento delle popolazioni, per la ragione che la popolazione cresce in una proporzione più rapida della produzione. Conviene quindi sviluppare la produzione agricola. Ma come si fa ad accrescere questa produzione? Dirò col Dombasle, abbandonando l'antica rotazione triennale, e adottando la coltura alterna. Il sistema di coltura alterna è il solo che possa somministrare a una popolazione numerosa e industriosa gli oggetti che sono necessari al suo consumo, tanto in materie prime che in mezzi di sussistenza; ed inoltre questo sistema agricola presenta il solo mezzo d'ottenere qualunque sicurezza circa l'equilibrio ch'è desiderabile di vedere stabilirsi e mantenersi fra la massa delle produzioni e quella del consumo di un popolo. L'esperienza ci dimostra che la rotazione triennale non somministra all'uomo nessun altro alimento fuori del pane; che il numero degli abitanti di un paese e lo stato della loro industria non possono oltrepassare limiti assai ristretti; che messe una volta a cultura tutte le terre con la riserva delle vaste praterie permanenti, necessarie in questa combinazione agricola, è impossibile che la popolazione si aumenti senza trarre le sue sussistenze dall'estero; che con questo sistema di cultura, l'equilibrio una volta rotto fra la produzione e la consumazione, non può più ristabilirsi che per via di scosse dolorose. Si vede finalmente che la carestia e l'eccessiva abbondanza sono malattie periodiche e inevitabili in questo stato di cose.

Colla cultura alterna è immancabile un cambiamento di proporzione nella specie di sussistenze che devono consumarsi dagli abitanti; i prodotti animali entrerebbero nel loro nutrimento per una quantità più considerabile di prima; essendochè dall'una parte la carne diminuirà di prezzo, giacchè si produce in più grande abbondanza e con un dispendio minore nel sistema di cultura alterna che nell'antico, e ciò renderà questo alimento maggiormente accessibile alla classe laboriosa della società; e dall'altra, l'aumento della massa della m[illegible] d'opra che accompagna necessariamente la cultura delle derrate coltivate in luogo de' maggesi, spargerà comodità maggiore tra gli uomini di queste classi, e gli metterà in stato di procurarsi degli alimenti più grati e più sostanziosi. Nella sola cultura alterna vi ha adunque il mezzo di provvedere ai bisogni di una popolazione, creando una varietà di alimenti e di prodotti industriali.

In quest'anno l'Europa colla sua rotazione triennale avrà una magnifica raccolta di cereali: il popolo avrà dunque il pane! quest'è la gran notizia del giorno; tutti se ne rallegrano. Un valente scrittore francese, il sig. Lefèvre, dice: la Francia è salva; che può desiderare di più? essa avrà del pane. Ma avrà essa della carne per mangiare col suo pane? Gli operai oppressi dai la-

vori, estenuati dalle fatiche, troveranno essi sul loro desco un nutrimento sustanzioso e riparatore onde rimettere le loro forze rifinite, e porli in stato di ricominciar con energia i lavori nel di appresso? Quest'è una questione di cui nessuno se ne occupa. Egli sembra che non abbiamo più nulla a desiderare ora che siamo sicuri di non morir di fame; pane ed acqua, il vitto dei cenobiti più austeri, ecco ciò che chiediamo pel popolo della Francia. La nostra ambizione non azzarda nemmeno di desiderare il modesto vitto del soldato.

Ah! non è in questo modo che si diviene una grande nazione: non è condannandoci ad un digiuno perpetuo che si compie grandi lavori, che si cangia la faccia d'un paese. Vi abbisogna uomini forti ed energici per domare la natura: e fra noi, ogni anno la razza umana va debilitandosi; i fanciulli nascono meno vigorosi dei loro padri; le generazioni successive si degradano e immiseriscono sempre più sotto l'influenza di un regime alimentare che non basta all'attività dell'industria civilizzata.

Tutti i fisiologi sono oggidì d'accordo su questo punto: bisogna migliorare il nutrimento del popolo; bisogna abituarlo a mangiare la carne, non come una piattanza di lusso, ma come un alimento necessario e indispensabile quanto il pane. Quando vogliamo valutare l'importanza delle risorse alimentari del paese, quando facciamo l'inventario della nostra agricoltura, non è sul campo dei cereali che dobbiamo fermare la nostra maggiore attenzione; ma sull'estensione dei prati, ma sul numero dei bestiami che le raccolte dei fieni possono nutrire, quest'è quello che dovrebbe altamente preoccupare il pubblico; perchè tutto l'avvenire della Francia consiste in ciò. È là che bisogna cercare il benessere materiale della nazione, lo sviluppo della ricchezza pubblica, il miglioramento della condizione delle classi povere.

Perciò noi francamente diremo che malgrado la sua ricca raccolta di frumento, l'anno 1847 non soddisfa del tutto. I calori precoci, la perseveranza di una temperatura eccessivamente secca cagionarono perdite considerabili nel raccolto dei fieni; la produzione del bestiame, ch'è debolissima, viene assalita da un grave disastro, e gli ultimi tagli del fieno non riempiranno le mancanze di primavera. In queste circostanze conviene che l'agricoltura trovi il mezzo di creare pel bestiame delle nuove risorse.

Quest'è un problema assai difficile di trovare nuove risorse onde provvedere di nutrimento il bestiame. Con la nostra agricoltura triennale tutto è inceppato, e facile sarebbe il produrlo quando si avesse la cultura alterna. Ora che i prati stabili si rompono per raccogliere grani, ora che la produzione dei foraggi va sempre più diminuendo, conviene assolutamente che l'agricoltore pensi a mutar rotazione, a introdurre maggiore quantità di foraggi e di radici, se non vuole vedere ricadere la sua agricoltura nella massima miseria.

Sì, noi non ci stancheremo di ripetere, l'Europa ha un abbondante raccolto, ma con tutta la abbondanza le sue popolazioni non avranno altro che pane, e mancheranno di tutti quei sussidî che tanto abbisognano sì pel suo nutrimento, che per le industrie. Questa abbondanza non è che precaria, non è che del momento, poichè manca della base principale, dell'abbondanza cioè sempre crescente dei foraggi. In quest'anno non solo in molti stati non si alleveranno animali, ma ancora vi sarà difetto di foraggi pegli animali di lavoro; quindi vi sarà diminuzione di letame, e colla diminuzione di letame minore concimazione, e perciò raccolte più scarse.

L'anno decorso a quest'epoca tutti i giornali discorrevano della malattia delle patate; l'infezione era già fatta generale, e se ne poteva misurare tutte le conseguenze. In quest'anno la malattia è comparsa, ma meno intensa, e non sarà così funesta. In Francia venne presentato alla Società di agricoltura di Parigi delle patate coltivate in un orto ed evidentemente attaccate dal male. Il sig. Bazin osservò la malattia nelle patate del suo giardino. Alcune traccie della malattia si sono osservate nei dintorni di Nancy, e il sig. Besval, constatò che le piante sofferenti provengono tutte da madri malate. In generale in Francia le patate sono sane belle e vigorose; le primaticcie furono d'un'abbondanza quasi sconosciuta. Non così in Svizzera, e in alcune provincie dell'Inghilterra dove la malattia si sviluppò con qualche intensità. In alcuni stati della Germania la malattia comparve, ma non sappiamo quanto danno abbia fatto, e se siasi arrestata. Qui in Friuli, come nel Goriziano e nel Bellunese, i primi indizj della malattia delle patate si spiegarono ne' primi giorni di agosto dopo le pioggie cadute nel plenilunio di luglio e i successivi calori. Egli però sembra che non abbia un carattere sì maligno nè così generale come nell'anno scorso. A impedire però che il male non si faccia maggiore, converrebbe in que' campi dov'esso è comparso, levar da terra tosto i tuberi ed esporli all'aria asciutta, o al sole prima di porli nei magazzini; sempre che questi non siano umidi, perchè potrebbe là pure svilupparsi e diffondersi la malattia; nel qual caso meglio sarebbe porle nelle fosse come fu indicato nel sopraindicato articolo. In generale però le patate che veggonsi sui mercati sono belle e buone, e se non giungono nuove disgrazie il raccolto sarà abbondante. Qui al piano que' pochi che le coltivano sono assai contenti, ma dovettero estrarle dalla terra, non già per timore della malattia, ma per salvarle dai ladri campestri. Finchè i prodotti del campo non saranno sicuri, nè miglioramento nè progresso non avremo mai. Noi ce ne lamentiamo di continuo che le nostre piazze sono senza frutti, o con frutti acerbi; ma chi vorrà coltivarli, se non

può raccoglierli? Si ha un bel dire che quando saranno molti che li coltiveranno, il danno sarà insensibile perchè verrà diviso su molti; ma intanto nessuno vuol esser il primo, ned è possibile che molti comincino ad un tempo.

In questo mese noi abbiamo avuto calori grandissimi che giovarono molto al mais ch'era ancora erbaceo, e pioggie dirotte che recarono un grande abbassamento di temperatura, e impedirono la falciatura dei fieni. I nostri mais chiedono ancora del caldo, e vogliamo sperare che il mese di settembre sarà loro favorevole. Si osserva in generale una qualche irregolarità nella vegetazione di questo cereale, poichè vedonsi piante misere in mezzo ad altre vigorose; le pannocchie non sono bene compiute dipendendo in qualche luogo dalla siccità, in altro dalla troppa umidità. I cinquantini sono piuttosto miseri, ed abbisognano del caldo che li vivifichi.

Dappertutto i fagiuoli promettono un abbondante raccolto. Le risaie progrediscono sempre in bene, e già si cominciò a mietere.

Ciò che in alcuni paesi pare veramente prodigioso è l'aspetto della vigna. L'alto Friuli, il Goriziano, le basse di Palma non ricordano un'annata di un'abbondanza simile. Non così nel basso Friuli verso Latisana, e in questo distretto, dove il prodotto è bello ma non abbondante. Con tutto ciò il vino ha fatto qualche aumento ne' prezzi per causa dei grandi guasti avvenuti. Il Marchese Ridolfi avvisa che si è troppo ostinati nel far le vendemmie a' tempi stabiliti, quando che le si dovrebbero fare quando le uve sono mature; per cui l'anno scorso le si fecero quando le uve erano strafatte, e perciò abbondavano di materia zuccherina e difettavano dell'acido tartarico. Unico mezzo adunque di correggere i vini sarebbe stato quello di aggiungervi una piccola quantità di acido tartarico.

Per ciò che risguarda i fieni non possiamo che dolersene, che scarsi furono, e anche i prati artificiali diedero uno stentato raccolto. E conviene, per quanto ancora si può, che i nostri agricoltori pensino a fare un po' di pastura per la primavera vegnente, se non vogliono veder patire i loro bestiami; per cui crediamo che converrebbe seminare la segala, la veccia, il trifoglio incarnato che sono foraggi eccellenti. Intanto i bovini sono in un grande avvilimento, e una prova ne avemmo alla fiera di S. Lorenzo in Udine.

Delle sete che possiamo dire di confortante pei nostri trattori? La fiera di Beaucaire in Francia, e quella di Brescia in Italia non presentarono nessuna attrattiva; si fecero alcuni affari solo nelle qualità correnti e a prezzi bassi; i trattori di qualche importanza ricusarono i loro prodotti. Pare anzi che a Brescia i prezzi delle sete abbiano raggiunto l'ultimo gradino sulla scala del ribasso, che forse avrebbe fatto maggiori progressi, se i filandieri non avessero dimostrato fermezza. Sta però a vedere se potranno reggere con tutto il raccolto sulle spalle finchè la crisi pecuniaria inglese sia cessata. Ciò speriamo se il consumo delle fabbriche di Germania e della Svizzera continua a sostenere i prezzi presenti. Non si può quindi stabilire con precisione il corso delle tratture di primo merito, giacchè niun affare di riguardo venne conchiuso. Le notizie di Milano del giorno 20 agosto sono le seguenti:

Gli affari della piazza sono alimentati dai soli bisogni, senza alcuna vista speculativa. La prospettiva delle prossime fiere di autunno e segnatamente quella di Francoforte, mantiene qualche richiesta dalla Germania, e cotal poco anche dalla Svizzera. Prosiegue l'impiego delle trame fine e mezzane, ed altresì d'organzini fino al 26|30, ben inteso però per roba distinta e bella: di tale qualità sono 8000 libbre di strafilati 24|28 da consegnarsi ripartitamente, che toccarono appunto Milan. Lire 30, e se ne collocherebbe di più, se il mercato ne fosse più fornito. — È assai limitato il movimento delle gregge, occupatissimi essendo i torcitoi. Perciò notiamo solamente la vendita di alcuni corpi non rilevanti a facili prezzi, mentre le filande di classico nome sono sempre ritrose a presentare sul mercato i loro prodotti, ed aspettano migliori momenti. — La somma penuria di danaro raffreddò le compere ed i prezzi sulla piazza di Londra. Lione ebbe qualche transazione nelle lavorate nazionali, ma ai medesimi segni. — Per ora da questi due mercati non aspettiamo alcun soccorso.

TRAME NOSTRANE

D.	22/24	L. 20. 40	a L. 21. 65
„	22/26	„ 20. —	„ 21. 25
„	24/28	„ 19. 15	„ 19. 55
„	26/30	„ 18. 75	„ 19. 15
„	28/32	„ 18. 35	„ 18. 75
„	30/34	„ 18. 15	„ 18. 75

GREGGIE NOSTRANE

G.	4/5	L. 15. —	a L. 16. 65
„	5/6	„ 13. 75	„ 15. —

G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI COMP.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL'AMICO DEL CONTADINO.